

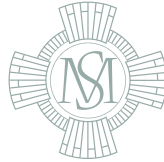


CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



FICHE TECHNIQUE

Les Hauts de Sainte-Marie - AOC Entre-deux-Mers



Les Hauts de Sainte-Marie AOC Entre-deux-Mers

Parcelles - *Sélection de nos meilleurs terroirs*

Production - *100 000 bouteilles*

Sol - *Argilo-calcaire*

Vinification - *Macération pelliculaire à basse température (10° à 15°). Pressurage pneumatique et fermentation en cuve inox à basse température entre 15° et 18°.*

Élevage - *En cuve inox*

Assemblage - *50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Sémillon, 10 % Muscadelle*

Dégustation - *Robe jaune pâle brillante. Nez vif et très parfumé.
Ce vin regorge de fruit et de caractère.
Il dévoile en bouche toute sa fraîcheur.*

Potentiel de garde - *2 à 4 ans*